



 10 Minuten

 Einfach

KÄSEBROT MIT BIRNEN, BOHNEN, SPECK UND BURLANDER

Den Hamburger Klassiker Birnen, Bohnen & Speck neu aufgelegt: mit saftigem Schinken-Speck, knackigen Bohnen, würzigem Käse und fruchtiger Birne – alles auf einer Stulle. Eine herzhafte Begrüßung für neue und alte Freunde.



So wird's gemacht :

SCHRITT 1

Dicke Bohnen in Salzwasser ca. 4 Min. kochen. Bohnen abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Bohnenkerne aus der wächsernen Schale drücken. Bohnenkerne grob hacken und mit GurkenQuark und Senf verrühren.

SCHRITT 2

Birne abwaschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Birne in dünne Spalten schneiden. Petersilienblätter von den Stängeln abzupfen.

SCHRITT 3

Brotscheiben im Toaster oder im Ofen unter dem Backofengrill anrösten. Geröstete Brotscheiben mit Butter bestreichen. Jede Stulle mit selbstgemachtem Bohnenquark, zwei Scheiben Burlander herzhaft-würzig sowie 1 - 2 Scheiben Schinken-Speck und Birnenscheiben belegen. Mit Petersilie garnieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Brett anreichen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2298/549

Fett (g): 27



Zutaten

2 Stullen

60-80 g dicke Bohnen (TK oder frisch)

100-150 g MILRAM GurkenQuark

1-2 TL süßer Senf

1 kleine Birne

2-4 Scheiben Schinken-Speck

2 Stängel glatte Petersilie

2 Scheiben Bauernbrot

etwas Butter

4 Scheiben MILRAM Burlander herzhaft-würzig

Salz

Pfeffer

Kohlenhydrate (g): 41

Eiweiß (g): 35